

Be Original.

# 水なし自動調理鍋

https://jp.sharp/hotcook/

**KN-HW24G/HW16G/HW10G** 2021



### 「かきまぜ\*1」&「火加減」の 全自動コントロール

ホットクックなら、加熱しながらかきまぜること ができるので、中までしっかり味がしみ込み、 おいしく仕上がります。

作業もおまかせできるようになりました。



### コンパクトな新デザイン たっぷり作れる 2~6人用※3





コンパクトな新デザイン 使い勝手のよい 2~4人用※3

KN-HW16G







### メニューのレパートリーを自然に増やせる 「使いこなし応援」&「クックリスト」

AloT \*\*2 機能で各ユーザーに合わせたおすすめのメニュー提案をおこなう「使いこなし 応援」や厳選したクラウドメニューを本体にまとめて登録できる「クックリスト」など新しいク ラウドサービスが追加されました。

NEW 自動で「かきまぜる | 機能をフル活用! 進化したまぜ技調理

加熱中のかきまぜだけでなく、卵を溶いたり、食材をつぶしたり加熱前後の手間のかかる



コンパクトな新デザインで省スペース化を実現

スープや副菜作りにも 便利な、小世帯向け 1~2人向け※3



KN-HW10G



-B(ブラック系)



-W(ホワイト系)



●写真はイメージです。※1 全てのメニューが対象ではありません。(かきまぜるメニュー数は、KN-HW24Gが82、KN-HW16Gが83、KN-HW10Gが34。) ※2 AIoTとは、AI(人工知能)とIoT(モノの インターネット化)を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョンです。 ※3 無水カレーを自動調理できる目安量。

### ■水なし\*1で、素材本来のおいしさも栄養も、まるごと調理!

食材の水分を活用して調理するので、おいしさが凝縮。栄養素もより多く 残ります※2。

### 予約調理※3なら、

### 朝セットして帰宅時にはアツアツ料理が完成!

食材の衛生面に配慮しながら、最大 15 時間の予約調理が可能※3。

#### ■予約調理の流れ



### 煮物からおもてなし料理、お菓子まで、 多彩なメニューが全部ほったらかし!

無線LAN接続で メニューが 増える!

煮物はもちろん、炒め物や発酵・低温調理、お菓子など多彩なジャンル のメニューがほったらかしで調理できます。また、付属の蒸しトレイを使え ば、上下2段で2種類のメニューが同時に調理可能です。



#### ■什様

形名	KN-HW24G	KN-HW16G	KN-HW10G
量の目安	2~6人分※4	2~4人分※4	1~2人分※4
電源	AC 100V 50-60Hz 共用		
定格消費電力	800W	600W	350W
調理容量	2.4L	1.6L	1.0L
満水容量	4.7L	3.4L	2.0L
設定温度 (発酵·低温調理)	35~90℃ (35~65℃は 1℃単位、65℃以上は 5℃単位)		
最大予約設定時間	15時間(ごはんは12時間)		
画面	3インチ メニュー名表示		2.4インチ メニュー名表示
メニュー集掲載数	145 (自動133/手動12)	140 (自動129/手動11)	86 (自動70/手動16)
無線LAN機能	•	•	•
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	345×305× 256mm	330×282× 240mm	220×305× 240mm
質量	約5.8kg	約5.0kg	約3.7kg
電源コードの長さ	約1.4m(マグネットプラグ方式)		
付属品	蒸しトレイ/メニュー集/取扱説明書		



### COCORO KITCHEN



# 不·小子··/ 7···/ 7哥

ヘルシオデリ

ホットクックで作れる 多数のレシピを紹介 しています。



ユーザーのレシピ投稿 を見たり、情報交換が できます。



詳細はこちら\*

## ヽル シオ 教 室

オンラインや対面 形式で料理教室を 開催しています。



ヘルシオ・ホットクック 向け中心の食材宅配 サービスです。



※1 無水調理(水なし調理)とは、基本的に水を使わず、野菜などの食材に含まれる水分を活用して調理します。また、無水調理には、少量の水や調味料を使うメニューがあります。全てのメニューが無水調理ではあり ※1 無水調理(水なし調理)とは、基本的に水を使わす、野楽などの資材に含まれる水分を活用して調理します。また、無水調理には、少量の水や調味料を使っメニューかあります。全てのメニューか無水調理ではありません。(無水素に大きなは、KN-HW24Gが55、KN-HW16Gが54、KN-HW10Gが26。) ※2 機種、零量、食材の差、食材の量、調理方法などによって異ないます。※3 全てのメニューが対象ではありません。(予約可能メニュー数はKN-HW24Gが42、KN-HW16Gが40、KN-HW10Gが20。) クラウドメニューからダウンロードもできます。※4 無水カレーを自動調理できる目安量。※5 ヘルシオデリはシャープ株式会社の登録商標です。\*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。 ●COCORO KITCHENレンビサービスアプリについて https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe ●ホットクック部について https://p.sharp/kitchen/tocok/community/ ●ヘルシオ教室について https://jp.sharp/kitchen/tocvent/ ●ヘルシオデリについて https://cocorostore.sharp.co.jp/kitchen/intro.html ・本製造の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 ReadSpeaker SBUの「ReadSpeaker」を使用しています。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B.V.の商標です。●クラウドサービス「COCORO KITCHENレシビサービス」や一部音声発話機能のご利用には無線LAN接続が必要です。また無線LANアクセスポイント機器が必要です。

### ■商品ご理解のために

■カタログについてのご注意

■の当カタログに掲載されている製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる海外では使用できません。●製品改良のため仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、このカタログの商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●当カタログに掲載された機種の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●当カタログの食器などは付属品ではありません。●水なし自動調理鍋の保有期間は製品の製造打切後 5 年です。●ヘルシオロゴ、ヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ ホットクックロゴ、ヘルシオ ホットクックは、シャープ株式会社の商標です。
<QR コードから誘導されるサイトについてのご注意> ●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。● QR コードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。



#### 長年ご使用の場合は点検を!こんな症状はありませんか?

や振動がする。●触れるとピリピリと電気を感じる。●その他の異常や故障がある。

●電源コードやプラグが異常に執くなる。●コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必 ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要す

る費用は、販売店にご相談ください。



安全に関する ご注意

●ご使用の前に「取扱説明書」 をよくお読みのうえ、正しくお使い ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。●製造番号は、安全確保 ト重要なものです。お買い トげの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

ご愛用家雷の登録で もっと便利に快適に



今すぐご登録!

https://cocoromembers.jp.sharp/



■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。

※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分かりにならないときは、下記にアクセスください。

●お客様ご相談窓口

固定電話からは 00.0120-078-178 フリーダイヤル

携帯電話からは ナビダイヤル

**2.0570-550-449** 

〈受付時間〉(年末年始を除く)

○月曜日~土曜日:午前9時~午後6時

○日曜日・祝日:午前9時~午後5時

# シャープ株式会社

T590-8522 汁 大阪府堺市堺区匠町1番地 https://jp.sharp/





■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ





